

Тематическое планирование по технологии

(2 полугодие)

6 класс

31-32	Ткстильные материалы из химических волокон и их свойств. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
33-34	Конструирование швейных изделий. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия. Конструирование и раскрой подушки для стула.
35-36	Моделирование плечевой одежды
37-38	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой.
39-40	Технология дублирования деталей. Отделка изделия.
41-42	Ручные работы. Изготовление образцов машинных швов
43-44	Уход за швейной машиной. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной.
45-46	Виды машинных операций. Обработка мелких деталей
47-48	Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделий. Технология обработки
49-50	плечевых срезов и нижних срезов рукавов.
51-52	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.
53-54	Обработка боковых и нижних срезов изделий, окончательная отделка.
55-56	Технология пошива подушки. Основы технологии вязания крючком. Вязание полотна.
57-60	Вязание по кругу. Основные виды петель при вязании крючком.
61-62	Блюда из круп и макаронных изделий. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.
63-64	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.
65-66	Технология приготовления блюд из мяса и птицы. Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса. Приготовление блюда из птицы. Технология приготовления первых блюд (супов) Приготовление окрошки. Исследование состава обеда.
<p>Контроль знаний: проектная работа в форме реферата, презентации или творческая работа по любой пройденной теме, согласно тематическому планированию.</p>	

